

Genuss ohne Reue: Evonik bringt kalorienarme Zuckeralternative nach Asien

03. April 2017

- Bedarf an kalorienarmer Ernährung in Asien wächst
- Evonik und Rajburi Sugar nehmen erste Demonstrationsanlage für Zuckeraustauschstoff in Asien in Betrieb
- Evonik entwickelt optimiertes Herstellverfahren

Ansprechpartner
Dr. Edda Schulze
Externe Kommunikation
Telefon +49 201 177-2225
edda.schulze@evonik.com

Essen/Bangkok. So süß wie Zucker, aber nur halb so viele Kalorien: Isomalt wird als Zuckeraustauschstoff in Süßwaren wie Bonbons oder Kaugummis verarbeitet und eignet sich als kalorienarmes Süßungsmittel auch für Diabetiker. Auf dem asiatischen Kontinent produziert als erster ein Joint Venture aus Evonik Industries und dem thailändischen Unternehmen Rajburi Sugar diese Zuckeralternative. Hierfür haben die Partner eine Demonstrationsanlage nach einem von Evonik entwickelten effizienten Verfahren nun offiziell in Ratchaburi (Thailand) in Betrieb genommen. Die Investitionssumme liegt bei einem niedrigen einstelligen Millionen-Euro-Betrag.

„Südostasien ist ein wichtiger Wachstumsmarkt für Evonik. Wir wollen hier mit innovativen Produkten und Lösungen, die den Menschen nutzen, neue Märkte erschließen“, sagt Christian Kullmann, stellvertretender Vorstandsvorsitzender von Evonik, bei der offiziellen Inbetriebnahme der Anlage in Thailand. „Wir sind die ersten, die die Zuckeralternative vor Ort herstellen und ich bin zuversichtlich, dass wir ein Produkt mit Zukunft in der Hand haben.“

Dr. Sunthorn Arunanondchai, Präsident und CEO von C.P. Land und Vorsitzender von Rajburi Sugar sagt: „Ich freue mich sehr, dass Evonik als eines der größten Spezialchemieunternehmen der Welt gemeinsam mit Rajburi Sugar den Zuckeraustauschstoff Isomalt in Asien herstellt. Mit dem Joint Venture bündeln wir unsere Kompetenzen. Wir liefern den Rohstoff und werden all unsere Kraft in die Vermarktung des Produktes vor Ort legen, wohingegen die Innovationskraft von Evonik die neue Pilotanlage

erst ermöglicht hat. “ Rajburi Sugar gehört zu den wichtigen Herstellern von Zucker in Thailand und für die gesamte Region und setzt nun zunehmend auch auf kalorienarme Alternativen.

Die Nachfrage nach Zuckeraustauschstoffen in Asien ist groß. Die Zahl an Menschen mit Übergewicht und Diabetes wächst stetig. Fast jeder zehnte Asiate ist derzeit von der häufigsten Form der Zuckerkrankheit, dem Typ-2-Diabetes, betroffen. Laut aktuellen Studien könnte sich diese Zahl in den nächsten 25 Jahren nahezu verdoppeln. Entsprechend steigt der Bedarf an kalorienarmer Ernährung. Süßwarenhersteller konzentrieren sich zunehmend auf die Herstellung von Produkten ohne Zucker.

Im Gegensatz zu anderen Zuckeraustauschstoffen zeichnet sich Isomalt dadurch aus, dass es praktisch keine Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt. Dadurch verklumpt Isomalt weder beim Verarbeitungsprozess, noch im Endprodukt.

Konsumentenprodukte mit Isomalt müssen daher nicht einzeln verpackt werden, da sie nicht miteinander verkleben, und erfüllen die hohen ästhetischen und gesundheitlichen Ansprüche der Verbraucher. Isomalt schont die Zähne und die Darmflora ist nur im geringen Maße fähig, Isomalt zu verwerten. Das bedeutet: weniger Kalorien und kein schlechtes Gewissen nach dem Verzehr der Süßigkeiten.

Um die Produktion von Isomalt effizient und nachhaltig zu gestalten, haben Forscher der strategischen Innovationseinheit Creavis von Evonik gemeinsam mit der Verfahrenstechnik den herkömmlichen Herstellungsprozess optimiert und das Verfahren patentiert. Der neue Prozess kommt mit weniger Schritten aus und erzeugt mittels biotechnologischer Methoden aus der gleichen Ausgangsmenge mehr Produkt. Dr. Ulrich Küsthardt, Chief Innovation Officer von Evonik, erklärt: „Der neue Prozess ist das Ergebnis unserer Innovationskraft und unserer Kooperationsfähigkeit. Creavis hat ein Projekt initiiert, das wir im bereichsübergreifenden Austausch zwischen Creavis und den

Wissenschaftlern der Segmente sowie mit unserem thailändischen Partner zum Erfolg führen. Mit der Inbetriebnahme der Demonstrationsanlage haben wir eine weitere Grundlage für die Entstehung eines neuen Geschäfts in unserem Wachstumsfeld Advanced Food Ingredients geschaffen.“

Im Fokus der Geschäftsaktivitäten von Advanced Food Ingredients stehen natürliche Nahrungsmittelinhaltsstoffe mit wissenschaftlich belegtem gesundheitlichem Nutzen sowie Formulierungstechnologien, die Inhaltsstoffe zur richtigen Zeit an der richtigen Stelle im menschlichen Körper freisetzen. Mit dieser Kompetenz kann Evonik seinen Kunden differenzierende Lösungen für hochwertige Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel anbieten.

Das in Ratchaburi produzierte Isomalt vermarkten der Produktbereich Pharma & Food Ingredients von Evonik zusammen mit Rajburi Sugar in Südostasien unter dem Markennamen Risumalt® vor allem für den Einsatz in Nahrungsergänzungs- und Lebensmitteln.

Über Rajburi Sugar

Rajburi Sugar Co., Ltd. (RSC) stellt im Westen Thailands seit 1985 weißen Zucker, raffinierten Zucker und Rohzucker her. Dieser wird auf dem heimischen Markt und als Exportprodukt unter dem Namen „BEE BRAND“ vertrieben. Von Beginn an setzte RSC bei der Herstellung seiner Produkte auf höchste Qualität und effizienteste Herstellungssysteme und Verfahren. Neben seinem Schwerpunkt auf Zucker hat RSC seine Produktion um andere Süßungsmittel erweitert, um den sich beständig wandelnden und komplexeren Verbraucherbedürfnissen entgegenzukommen.

Über Evonik

Evonik, der kreative Industriekonzern aus Deutschland, ist eines der weltweit führenden Unternehmen der Spezialchemie. Profitables Wachstum und eine nachhaltige Steigerung des Unternehmenswertes stehen im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie. Evonik ist mit rund 35.000 Mitarbeitern in mehr als 100 Ländern der Welt aktiv und profitiert besonders von seiner Innovationskraft und seinen integrierten Technologieplattformen. Im Geschäftsjahr 2016 erwirtschaftete das Unternehmen bei einem Umsatz von 12,7 Mrd. Euro einen Gewinn (bereinigtes EBITDA) von 2,165 Mrd. Euro.

Rechtlicher Hinweis

Soweit wir in dieser Pressemitteilung Prognosen oder Erwartungen äußern oder unsere Aussagen die Zukunft betreffen, können diese Prognosen oder Erwartungen der Aussagen mit bekannten oder unbekanntem Risiken und Ungewissheit verbunden sein. Die tatsächlichen Ergebnisse oder Entwicklungen können je nach Veränderung der Rahmenbedingungen abweichen. Weder Evonik Industries AG noch mit ihr verbundene Unternehmen übernehmen eine Verpflichtung, in dieser Mitteilung enthaltene Prognosen, Erwartungen oder Aussagen zu aktualisieren.